

## Apéro-Vorschläge zum individuellen zusammenstellen

### Häppchen mit Fleisch

Yakitori-Spiess <Poulet>	4.00
Fleischbällchen mit kalter Tomatensauce	4.00
St.Galler Bratwursträdli vom Grill	3.50
Beefsteak-Tatarbrötchen	4.50
Rosmarin-Grissini mit Bresaola	3.50

### Häppchen mit Fisch

Crevetten in Panade	4.00
Rauchlachs-Brötchen	4.50
Thunfischmousse-Brötchen	4.00

### Häppchen vegetarisch

Crostini mit Olivenpaste	3.50
Crostini mit Tomatenpaste	3.50
Gemüsedips	4.00
Frühlingsrolle	3.50
Asiatische Curryschaumsuppe in der Espressotasse	4.50
Kräuterschaumsuppe in der Espressotasse	4.00
Tomaten-Basilikum-Mozzarellaspiessli	4.00
Oliven	4.50
Käsespiessli mit Trauben und Pumpernickel	3.00

### Süsses

Früchtespiessli	4.50
Schokoladenmousse	4.00

## **Apérovarianten:**

### **Apérovariante 1**

**10.00**

Crostini mit Olivenpaste  
Frühlingsrolle  
Käsespiessli mit Trauben und Pumpernickel

### **Apérovariante 2**

**19.00**

Yakitori-Spiess <Poulet>  
Beefsteak-Tatarbrötchen  
Crevetten in Panade  
Crostini mit Olivenpaste  
Tomaten-Basilikum-Mozzarellaspiessli  
Käsespiessli mit Trauben und Pumpernickel

### **Apérovariante 3**

**28.00**

Yakitori-Spiess <Poulet>  
Beefsteak-Tatarbrötchen  
Rosmarin-Grissini mit Bresaola  
Rauchlachs-Brötchen  
Crostini mit Olivenpaste  
Asiatische Curryschaumsuppe in der Espressotasse  
Tomaten-Basilikum-Mozzarellaspiessli  
Oliven  
Käsespiessli mit Trauben und Pumpernickel

### **Apéro-Riche**

**41.00**

Tomaten-Basilikum-Mozzarellaspiessli  
Focaccia, Pacetta, Rucola  
Grissini mit Rosmarin  
Lachstatar  
Beefsteak Tatar-Brötchen

Kalbsbacke mit Kartoffelstock  
Satayspiessli  
Frühlingsrollen  
St. Galler Bratwurst (geschnitten)  
Asiatische Curryschaumsüppchen

Schokoladenmousse  
Mango-passionsfrucht-Sorbetsorbet

# *Herzlich Willkommen*

## **Liebe Schloss-Gäste**

Es freut uns Sie bei uns im alt-ehrwürdigen Schlössli-Haggen begrüßen zu dürfen.

Wir vom Schlössli legen grossen Wert auf regionale, frische Produkte und deren Veredlung mit weltoffener Würzigkeit.

Wir bemühen uns, die Tradition mit der Modernität eng zusammen zu fügen.

Gute Qualität, fachgerecht zubereitet, ohne übertriebene modische Schnörkel, so bezeichnen wir unseren Küchenstil. Die klassisch regionale Küche wird mit mediterran, orientalisch-asiatischen Elementen ergänzt. In jeder Jahreszeit finden Sie eine gekonnt auf die saisonüblichen Produkte zugeschnittene Karte.

## **Entdecken Sie unseren Garten**

Jeweils im März, starten wir bei den ersten wärmeren Sonnenstrahlen unsere Gartensaison. Geniessen Sie im Freien einen aromatischen Kaffee, ein Gläschen Wein oder eine kleinere oder grössere Mahlzeit unter der Laube oder in der geschützten Hausecke.

Ihr Gastgeber  
Familie Gülsüm - Adem Özütürk-Efe  
&  
Schlössli-Team

Bei Informationen zu Allergenen wenden Sie sich an unsere  
Mitarbeiter/Innen  
Fleisch & Fische sowie deren Erzeugnisse kommen falls nicht  
anders deklariert aus der Schweiz.

# Menüvorschläge

## Kalte Vorspeisen

- Gemischter Salat  
mit gerösteten Kernen und Croûtons 14.50
- Nüsslissalat mit Ei, Croûtons und Speck 17.50  
(Bio-Eier von der Familie Knill, Schlössli-Haggen CH)
- Nüsslissalat 17.50  
mit caramelisierten Apfelschnitzen
- Schottischer Rauchlachs 21.50  
mit Nüsslissalat und Mango
- <<Caprese>> 15.50  
Bunte Cherry-Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum und Tomatenpesto

## Suppen

- Asiatische Curryschaumsuppe 13.50  
mit sautierter Black Tiger Riesencrevette 17.50
- Kräuterschaumsuppe 13.50
- Rindsbouillon mit Flädl 9.00
- Fruchtige Zitronengrass-Kokos-Suppe 12.50  
mit Pouletspiess 16.50

## Warme Vorspeisen | Zwischengänge

- Limonenravioli 17.50  
mit Cipolotti
- Pochiertes Lachsfilet mit Weissweinschaumsauce 21.50  
Blattspinat und Salzkartoffeln
- Sautierte Black-Tiger Riesencrevetten mit Currysauce 19.50  
auf asiatischem Wok-Gemüse
- Wolfsbarschfilet mit Chorizoschaum 23.50  
mit gebratenem Blumenkohl und Kefen

# Menüvorschläge

## Hauptgänge | Fleisch

- Kalbsrücken (CH) mit Morchelrahmsauce mit Papardelle und Saisongemüse 46.50
- Rindsfilet (Aus) mit Trüffeljus Kartoffelgratin und Speckbohnen 48.00
- Brasato (CH) al Barolo mit Kartoffelstock und Gemüse 37.50
- Hackbraten mit Pilzsauce mit Kartoffelstock und glasierten Karotten 33.50
- Maispoulardenbrust (CH) mit Marsalasauce Patatini - mediterranes Gemüseragout – Rucola 37.50
- Kalbsgeschnetzeltes (CH) mit Pilzrahmsauce und knuspriger Rösti 40.50

## Fisch | Krustentiere

- Wolfsbarschfilet mit Chorizoschaum Safranrisotto, gebratener Blumenkohl und Kefen 38.50
- Gebratenes Zanderfilet mit Champagnersauce Salzkartoffeln, Meerbohnen und Gurkengemüse 37.50
- Sautierte Black Tiger Riesencrevetten auf Wok-Gemüse mit Basmati-Reis und Wok-Gemüse 37.50

## Vegetarisch | Vegan

- Limonenravioli mit Cipolotti 28.50
- Mediterranes Gemüseragout Patatini und Rucola 29.50
- Auberginen-Zucchini-Roulade mit Risottofüllung und Erbsensauce 31.50

# Menüvorschläge

## Dessert | Käse

- |  |       |
|--|-------|
| • Crème brûlée<br>mit Vanilleglace                               | 13.50 |
| • Dunkles Schokoladenmousse                                      | 11.50 |
| • Grand Marnier Parfait<br>mit Orangensalat                      | 14.50 |
| • Chees Cake<br>mit Popcornlace                                  | 14.50 |
| • Gebrannte Crème<br>mit Vanilleglace                            | 10.50 |
| • Auserlesene Käseauswahl<br>mit Birnenbrot und Feigen-Apfelsenf | 17.50 |

Bei Informationen zu Allergenen wenden Sie sich an unsere  
Mitarbeiter/Innen  
Fleisch & Fische sowie deren Erzeugnisse kommen falls nicht  
anders deklariert aus der Schweiz.

# *Menüvorschläge*

## **Menu 1**

Gemischter Salat mit Hausdressing  
gerösteten Kernen und Croûtons

\*\*\*

Maispouardenbrust mit Marsalasauce  
Patatini und mediterranes Gemüse ragout-Rucola

\*\*\*

Crème brûlée  
mit Vanilleglace

CHF 56.50

## **Menu 2**

Nüsslisalat mit caramelisierten Apfelschnitzen  
und Hausdressing

\*\*\*

Asiatische Curryschaumsuppe

\*\*\*

Brasato al Barolo  
mit Kartoffelstock und glasierte Karotten

\*\*\*

Dunkle Schokoladenmousse

CHF 72.00

# *Menüvorschläge*

## **Menu 3**

Schottischer Rauchlachsrostten  
mit Nüsslalat und Mango

\*\*\*

Fruchtige Zitronengrassuppe  
mit Pouletspiess

\*\*\*

Wolfsbarschfilet mit Chorizoschaum  
mit gebratener Blumenkohl und Kefen

\*\*\*

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce  
Pappardelle und Saisongemüse

\*\*\*

Chees Cake  
mit Popcornglace

CHF 86.00

## **Menu 4**

Tomaten-Mozzarella-Basilikum  
mit Aceto-Balsamico und Olivenöl

\*\*\*

Klare Tomatensuppe  
mit Trauben und Gemüse

\*\*\*

Auberginen Zucchetti-Roulade  
mit Risotto-Füllung und Erbsensauce

\*\*\*

Ananascarpaccio  
mit Passionsfrucht-Mango-Sorbet

CHF 68.00